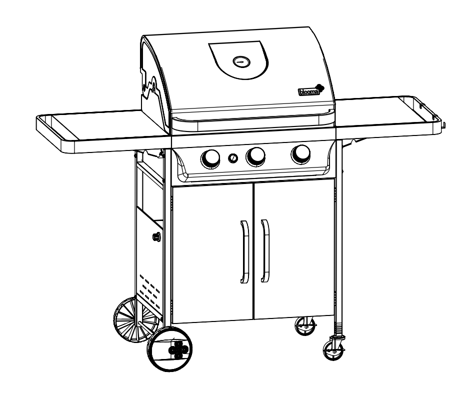
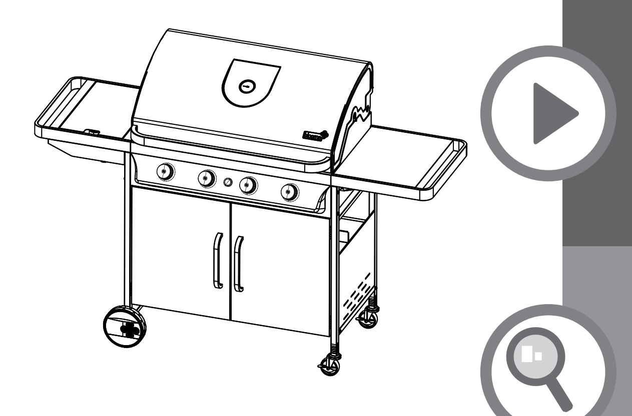


Barker





5052931249480

FR Barker 300 Barbecue gaz - 3 brûleurs
- Réf : 641673

5052931249497



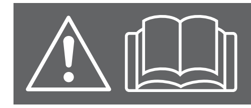
Barker 450 Barbecue gaz - 4 brûleurs et brûleur latéral
- Réf : 641669

Consulter la notice avant l'utilisation

A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux



Manuel d'utilisation



AVERTISSEMENT : Lisez ces instructions avant d’utiliser l’appareil.

G46301&G56201 - Version: 01

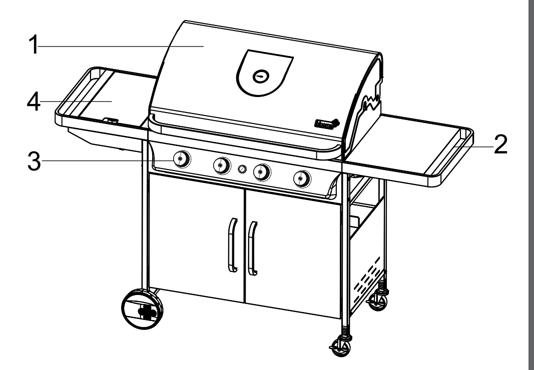
FR

C'est parti...

Ces instructions ont été rédigées pour votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute utilisation, puis conservez-les afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Votre produit

Barker 300(G46301) Barker 450(G56201)



1. Le couvercle 2. L'étagère latérale 3. Le panneau de contrôle
4. Le brûleur latéral(G56201)

Vous aurez besoin de

Pour utiliser votre produit (éléments non fournis)
1 tuyau 1 détenteur (marqué <NF>) 1 pile AA 1.5V
1 bouteille de gaz GPL Propane 11 kg ou Butane 13 kg

Important : Lisez attentivement ce manuel d'utilisation afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le raccorder à sa bouteille de gaz. Veuillez conserver le présent manuel d'utilisation afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Pour monter votre produit, veuillez consulter la brochure séparée d'instructions de montage.

Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.

Il est recommandé de couper et déplier le carton sur le sol de manière à l'utiliser comme surface de protection pendant l'assemblage.
Une fois prêt, assurez-vous d'avoir les outils adéquats à portée de main, suffisamment d'espace et une surface propre et sèche pour l'assemblage.

Avant le montage, retirez de l'intérieur du corps du produit toutes les pièces emballées. Assurez-vous d'éliminer en toute sécurité les matériaux d'emballage et les sacs en plastique.

IMPORTANT - détachez toutes les pellicules de protection des pièces en inox lors de l'assemblage et avant d'utiliser l'appareil.

Choix d'un emplacement

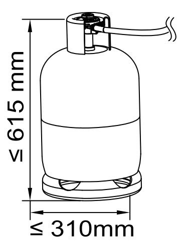
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux et dans un endroit bien ventilé. NE JAMAIS utiliser à l'intérieur des locaux, dans un espace confiné ou en sous-sol.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Les parois de l'appareil ne doivent JAMAIS se trouver à moins d'un mètre de toute surface ou matériau combustible.



IMPORTANT - N'OBSTRUEZ AUCUNE OUVERTURE DE VENTILATION SUR LE CORPS DE L'APPAREIL.

Montage du régulateur sur la bouteille de gaz

- Ce produit est prévu pour être utilisé avec du gaz en bouteille GPL exclusivement. (Un détendeur conforme à la norme EN12864 de 28 mbar doit être utilisé pour le gaz butane ou de 37 mbar pour le gaz propane.)
- Ne jamais utiliser de détendeur réglable avec ce produit.
- Les bouteilles de propane sont recommandées pour une utilisation toute l'année, même en hiver.



- Les bouteilles de butane peuvent être utilisées l'été mais ne doivent pas être utilisées par basses températures.
- Capacité minimale de la bouteille de propane : 11 kg.
- Capacité minimale de la bouteille de butane : 13 kg.
- Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées ni utilisées en position couchée.
- Placez la bouteille de gaz sur un sol horizontal, près de l'appareil et suffisamment à l'écart de toute source de chaleur.
- Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, assurez-vous tout d'abord que l'appareil est arrêté et qu'aucune source d'allumage (cigarette, flamme nue, étincelle, etc.) ne se trouve à proximité.

Montage du régulateur sur la bouteille de gaz

- Vérifiez que le tuyau de gaz n'est soumis à aucune torsion ni tension. Le tuyau doit être déployé librement sans être tordu, plié ou entortillé, afin de permettre le libre écoulement du gaz. Hormis le point de raccordement, le tuyau ne doit toucher aucune des pièces chaudes de l'appareil.
- Avant d'utiliser le tuyau, examinez-le pour vous assurer qu'il ne présente ni entailles, ni fissures, ni signes d'usure excessive.
- Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un tuyau de gaz conforme aux normes en vigueur. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Le tuyau d'alimentation du gaz doit être conforme à la norme XP D 36-112, NF D 36-125 ou XP D 36-110. Vérifiez que la date de péremption du tuyau n'est pas dépassée avant le branchement.
- Vérifiez que tous les boutons de commande de l'appareil sont sur la position "OFF".
- Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz en suivant les instructions du détaillant qui vous les a fournis.
- Pour les modèles possédant un brûleur latéral, le tube d'alimentation de gaz est normallement inclus pour connecter le brûleur latéral aux brûleurs principaux. Assurez-vous pendant l'assemblage de bien respecter le cheminement du tuyau comme indiqué sur les schémas d'assemblage.



IMPORTANT - SUIVEZ LES DIRECTIVES DE DETECTION DES FUITES DE GAZ AVANT TOUTE UTILISATION. ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES RACCORDS SONT FERMEMENT ET SOLIDEMENT SERRES.



Ne pas placer la bouteille de gaz sous l'appareil.

Schéma du test de détection des fuites

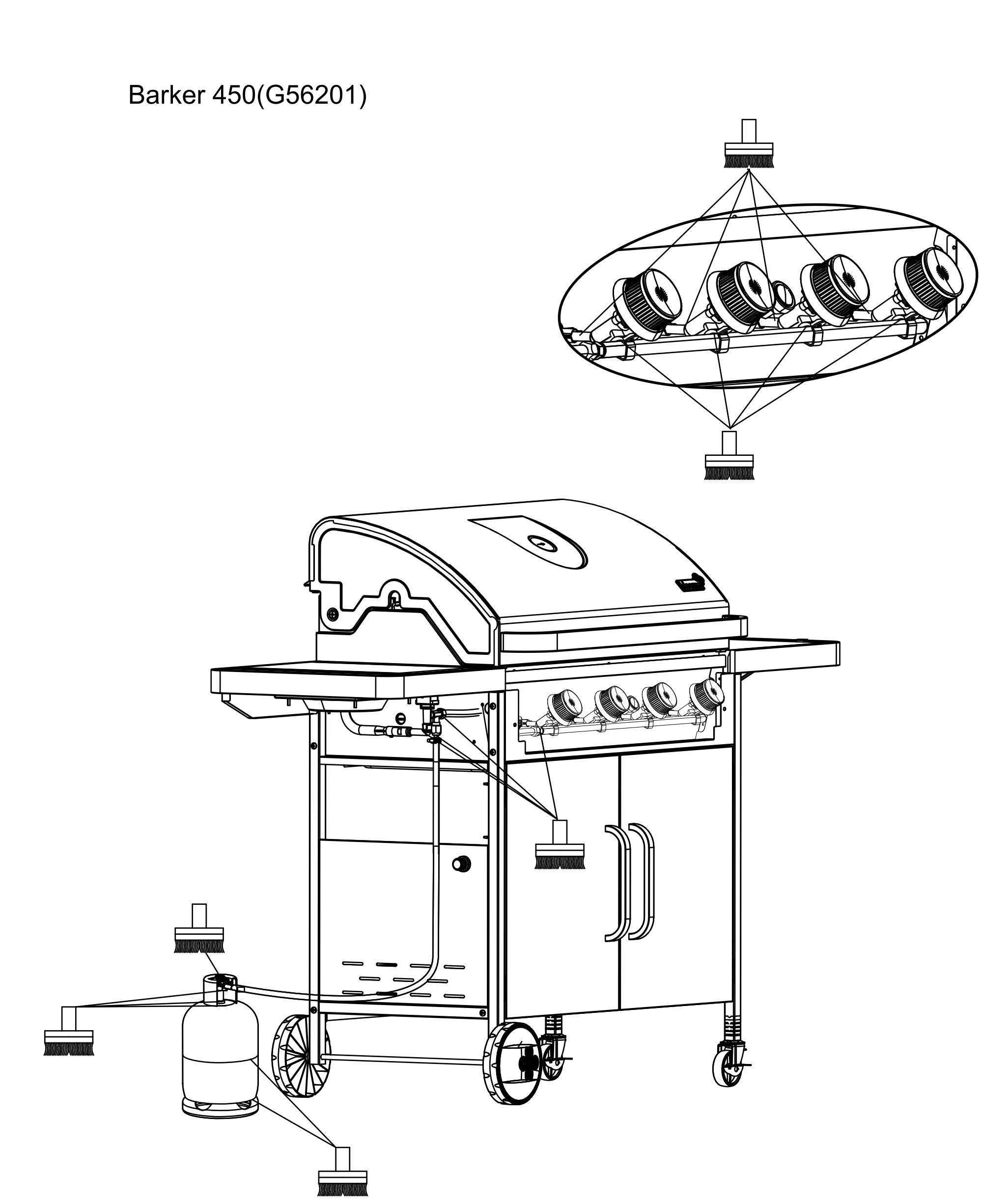

IMPORTANT - VERIFIEZ AVANT USAGE L'ETANCHEITE DES POINTS INDIQUES SUR LE SCHEMA CI-DESSOUS. NEGLIGER CE CONTROLE PEUT ENTRAINER DES BLESSURES SERIEUSES ET ENDOMMAGER L'APPAREIL.


IMPORTANT - VERIFIEZ QUE L'ECROU HEXAGONAL A ETE BIEN SERRE .


IMPORTANT - VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE LE TUYAU DE GAZ NE PRESENTE PAS DE TORSION OU DE BOUCLES SUITE AU CONDITIONNEMENT ET AU TRANSPORT.

Barker 300(G46301)

Barker 450(G56201)

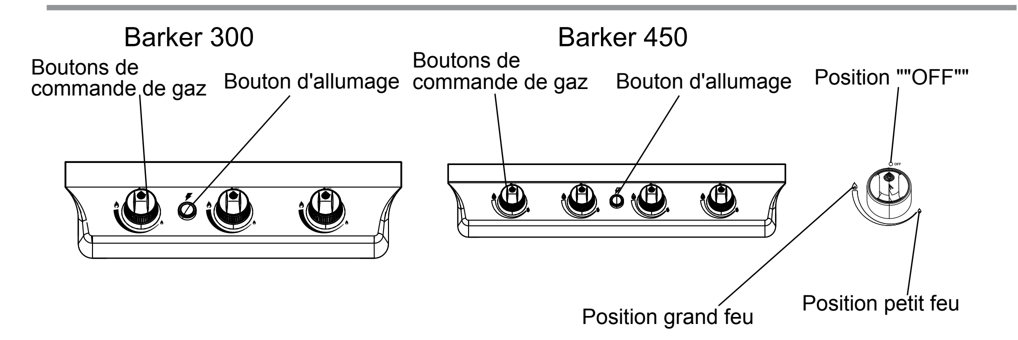


Le test de fuite

- **IMPORTANT** - Procédez au test de détection des fuites dans un espace bien ventilé avant toute utilisation.
- NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME NUE POUR DETECTER LES FUITES DE GAZ. NE PAS ALLUMER L'APPAREIL PENDANT LE TEST.
- Vérifiez que tous les boutons de commande de l'appareil sont sur la position "OFF".
- Raccordez correctement la bouteille de gaz à l'appareil comme indiqué dans la section précédente.
- Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.
- Pour détecter les fuites, appliquez au pinceau une solution à parts égales d'eau et de savon liquide sur tous les raccords du circuit de gaz : vannes, tuyau, détendeur et l'ecrou hexagonal.
- OBSERVEZ : si des bulles apparaissent n'importe où sur les raccords, cela indique une fuite.
- Après le test de détection des fuites, essuyez toujours tous les raccords.
- Coupez l'alimentation en gaz et resserrez tous les raccords.
- Recommencez le test. S'il se forme à nouveau des bulles, n'utilisez pas l'appareil. Pour obtenir de l'aide, veuillez contacter votre revendeur.
- Effectuez le test de détection des fuites tous les ans et chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.

G46301&G56201-BBQ-Blooma-IM-FR-A5-06.indd 8 13-11-1 □□5:22

Le panneau de contrôle



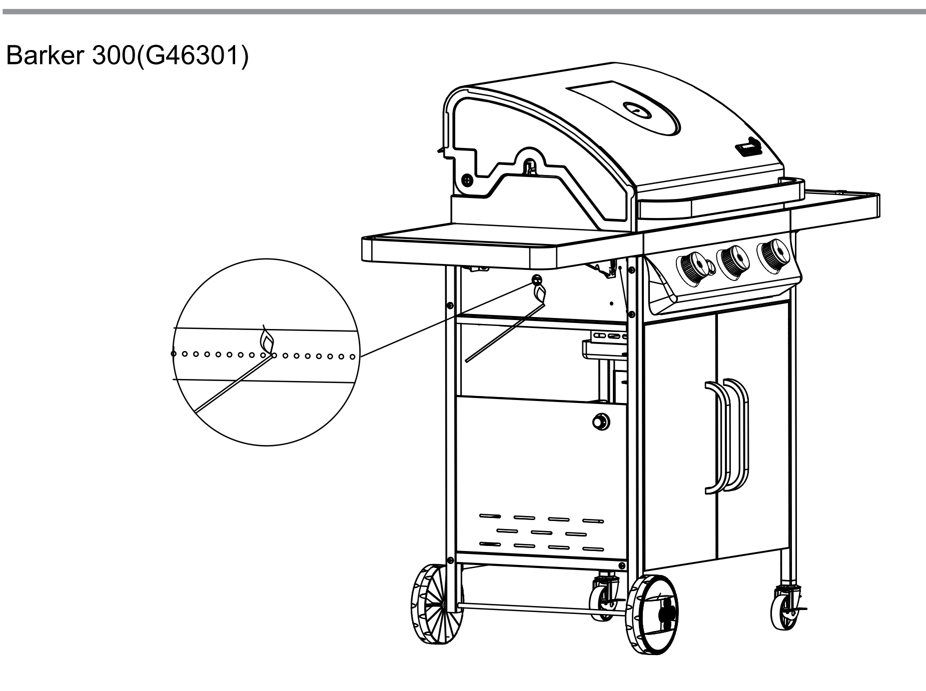
Allumage de l'appareil

Avant de poursuivre, assurez-vous d'avoir pris en compte les consignes de sécurité détaillées page 23 et 24.

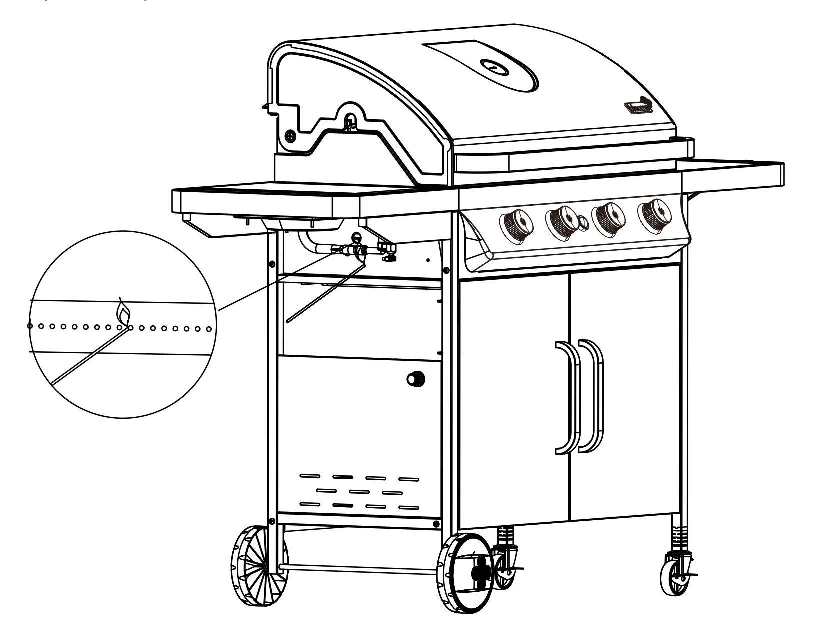
1. Si l'appareil est équipé d'un couvercle, ouvrez-le/la.
2. Vérifiez que tous les boutons sont en position "OFF". Ouvrez la vanne de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
3. Appuyez sur le bouton de commande de gaz et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur grand feu. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage pendant 2 à 5 secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
4. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après plusieurs essais, mettez le bouton de commande en position "OFF" et fermez le gaz sur la bouteille ou sur le détendeur. Attendez cinq minutes, puis répétez les étapes ci-dessus.
5. Si l'appareil ne peut toujours pas être allumé, veuillez vous reporter aux instructions de la section «allumage manuel de l'appareil» pour l'allumer manuellement.
6. Après allumage, rabattez le couvercle. Laissez brûler les brûleurs en position « High » (Grand feu) pendant 2 à 3 minutes (ou jusqu'à atteindre 200 °C pour les modèles équipés de thermomètre sur le couvercle) afin de préchauffer l'appareil. Ce processus doit être exécuté avant toute session de cuisson.
7. A l'issue du préchauffage, ramenez les brûleurs sur petit feu pour de meilleurs résultats de cuisson.

Allumage manuel de l'appareil

Barker 300(G46301)



Barker 450(G56201)



Allumage manuel de l'appareil

1. Si l’appareil est équipé d’un couvercle, ouvrez-le/la.
2. Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position "OFF". Ouvrez la vanne de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
3. Introduisez une allumette enflammée dans le trou prévu à cet effet sur le côté gauche ou droit de l'appareil.
4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur grand feu.
5. Une fois l'allumage réussi, enclenchez les autres brûleurs à votre convenance.
6. Après allumage, rabattez le couvercle. Laissez brûler les brûleurs en position « High » (Grand feu) pendant 2 à 3 minutes (ou jusqu’à atteindre 200 °C pour les modèles équipés de thermomètre sur le couvercle) afin de préchauffer l’appareil. Ce processus doit être exécuté avant toute session de cuisson.
7. A l'issue du préchauffage, ramenez les brûleurs sur petit feu pour de meilleurs résultats de cuisson.
8. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après plusieurs tentatives, contactez le service d'assistance au numéro indiqué à la fin de ce manuel.

Utilisation du brûleur latéral (pour les modèles fournis avec brûleur latéral)

- Le fonctionnement du brûleur latéral est similaire au fonctionnement des brûleurs principaux de l'appareil. Veuillez utiliser des récipients de cuisson dont la taille ne dépasse pas 22 cm. La taille minimale du récipient est de 10 cm.

Préparation avant la cuisson

- Avant toute utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utilisez une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.

- **Remarque :** Suite à la première cuisson, la couleur du vernis peut s'altérer légèrement. Il s'agit d'un effet normal et prévisible.

Préparation avant la cuisson

- Après allumage, rabattez le couvercle. Laissez brûler les brûleurs en position «High» (Grand feu) pendant 2 à 3 minutes (ou jusqu'à atteindre 200 °C pour les modèles équipés de thermomètre sur la hotte) afin de préchauffer l'appareil. Ce processus doit être exécuté avant toute session de cuisson.
- Tapissez le bac de récupération de graisses avec du papier d'aluminium.
- (Pour les modèles comportant un bac d'égouttage plat sans tasse à graisse distincte), étalez une couche de sable ordinaire de 10 à 15 mm de profondeur uniformément sur toute la surface du bac.
- Cela contribuera à absorber les graisses et réduira les flambées en cours de cuisson.
- **IMPORTANT :** contrôlez, nettoyez et remplacez régulièrement le sable du bac avant utilisation. Ne laissez pas les résidus de graisse s'accumuler dans le bac.
- Ne JAMAIS utiliser l'appareil sans sable dans le bac d'égouttage.
- Ne jamais enlever le bac en cours de cuisson.

Contrôle des flambées

- **IMPORTANT** - DES FLAMBEES PEUVENT ETRE PROVOQUEES PAR DES RESIDUS DE GRAISSE ET DE JUS S'EGOUTTANT SUR LES BRULEURS ET LES RÉFLECTEURS CHAUDS.
- Pour les diminuer, nettoyez régulièrement les brûleurs et les réflecteurs.
- Pour réduire les flambées, il est recommandé d'enlever les excès de gras sur la viande et les volailles avant la cuisson.
- Les brûleurs doivent toujours être réglés en position basse pendant la cuisson.


Veillez à toujours protéger vos mains pour manipuler tout objet proche de la surface de cuisson de l'appareil.

Fin d’une séance de cuisson

- Après chaque session de cuisson, réglez les brûleurs de l'appareil sur grand feu et laissez-les allumés ainsi pendant 5 minutes. Cette procédure permet d'incinérer les résidus de cuisson pour faciliter le nettoyage.
- Le couvercle doit rester ouvert pendant ce processus.

Extinction de votre appareil

- Après chaque utilisation, tournez à fond tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF", puis coupez le gaz sur la bouteille. Attendez pour fermer le couvercle que l'appareil soit suffisamment refroidi.
- Assurez-vous que l'appareil et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer ou de les déplacer.

Sécurité



Veillez à tenir compte des consignes ci-dessous.

 A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux. NE JAMAIS utiliser à l'intérieur des locaux, dans un espace confiné ou en sous-sol.

 Lors de l'installation, veillez à placer l'appareil à un mètre au moins de tout objet, matériau, surface ou structure inflammables.

 NE PAS déplacer l'appareil pendant l'utilisation

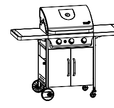
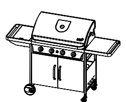
 NE PAS laisser ce produit sans surveillance quand il est en cours d'utilisation.

 La poignée peut devenir brûlante pendant l'utilisation. Pour ouvrir le couvercle, portez toujours des gants ou des moufles ignifugés et tenez la poignée en son centre.

 Lorsque vous ouvrez le couvercle, prenez garde à ne pas vous faire brûler par la vapeur.

 Tenez les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité pendant l'utilisation de l'appareil.

 Effectuez le test de détection des fuites chaque année, et systématiquement lors du démontage, du remplacement de pièces et quand la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.

 **IMPORTANT** - N'obstruez aucune ouverture de ventilation sur le corps de l'appareil.

 Fermez le robinet du récipient de gaz après usage.

Les règles d'or pour l'entretien

1. Nettoyez toujours votre appareil entre deux utilisations et tout particulièrement après un stockage prolongé.
2. N'aspergez jamais l'appareil d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
3. **IMPORTANT :** ne pas utiliser d'ustensiles ou de produits abrasifs pour le nettoyage du grill ou des plaques de cuisson vernies.
4. Pour prolonger la vie de votre appareil, ne le laissez pas à l'extérieur sans protection. Recouvrez le d'une housse adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.
5. **IMPORTANT :** des ustensiles métalliques pour barbecue/plancha peuvent être utilisés sur les surfaces de cuisson. Si les ustensiles de cuisson présentent des pointes ou des arêtes en dents de scie, il est recommandé de les utiliser avec précaution pour éviter de rayer ou d'endommager la grille ou les plaques de cuisson.

En début de saison

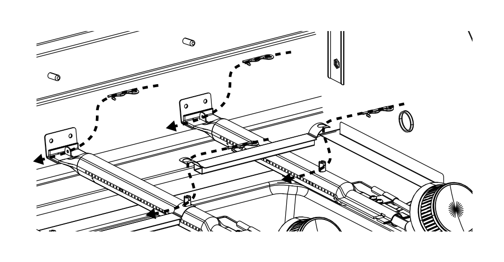
- Contrôlez et resserrez toutes les vis, boulons, etc.
- Examinez les brûleurs et assurez-vous que leurs orifices ne sont pas obstrués.
- Vérifiez que les tubes venturi sont correctement positionnés au-dessus des sorties des vannes.

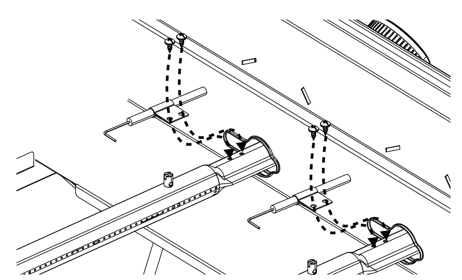
En fin de saison

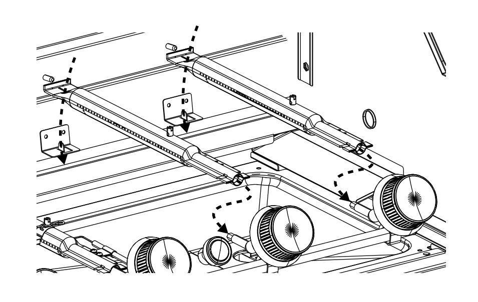
- Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés tous les ans et chaque fois que des dépôts importants sont constatés, afin de s'assurer que ni les orifices des brûleurs ni les tubes venturi ne sont encombrés.

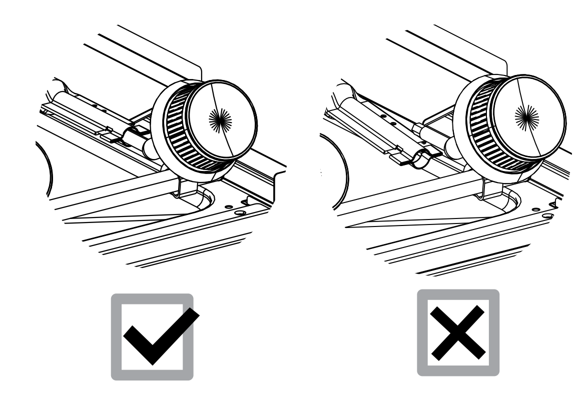
- Utilisez un cure-pipe pour déboucher les orifices obstrués.
- La corrosion à la surface des brûleurs peut être enlevée à l'aide d'une brosse métallique.
- Lors du remontage des brûleurs, assurez-vous que les tubes venturi sont correctement positionnés par dessus les sorties des vannes.

En début de saison









En fin de saison

- Rangez votre appareil dans un endroit sec et frais.
- NE PAS entreposer ni recouvrir l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Recouvrez les brûleurs de feuilles d'aluminium pour empêcher les insectes et les débris de s'accumuler dans les orifices.
- Si l'appareil est entreposé à l'intérieur des locaux, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être entreposée à l'extérieur, dans un endroit sec, bien aéré et éloigné de toute source de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants manipuler la bouteille.
- **AVERTISSEMENT :** NE rangez PAS la bouteille de gaz dans le cabinet de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- NE PAS laisser ce produit non couvert quand il n'est pas utilisé. Pour protéger votre appareil des dommages causés par les intempéries, entreposez-le dans un abri ou un garage quand vous ne l'utilisez pas (en particulier si vous habitez près des côtes). Toute exposition prolongée aux rayons du soleil, aux eaux stagnantes, à l'air marin ou à l'eau de mer est susceptible d'endommager votre appareil. Dans ces cas, une housse pour barbecue/plancha ne suffira pas toujours à protéger votre appareil.

Avant chaque utilisation

- **IMPORTANT** - procédez au test de détection des fuites dans un espace bien ventilé avant toute utilisation.
- Avant la première cuisson et après allumage, laissez brûler les brûleurs en position « High » (Grand feu) pendant 2 à 3 minutes (ou jusqu'à atteindre 200 °C pour les modèles équipés de thermomètre sur la hotte) avec la hotte rabattue afin de préchauffer l'appareil. Ce processus doit être exécuté avant toute session de cuisson.

Après chaque utilisation

- Après chaque session de cuisson, réglez les brûleurs de l'appareil sur grand feu et laissez-les allumés ainsi pendant 5 minutes. Cette procédure permet d'incinérer les résidus de cuisson pour faciliter le nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- **IMPORTANT :** maintenez le couvercle ouvert lors de cette étape de nettoyage.

Surfaces de cuisson

- **IMPORTANT :** nettoyer à l'eau chaude.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les éventuels résidus d'aliments, utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive. Certains produits nettoyants peuvent provoquer des rayures ou dégrader les enduits en copeaux ou en flocons, nettoyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon de cuisine seulement.
- Rincez abondamment, puis séchez soigneusement.
- Il est possible de placer le gril/la plaque en fonte revêtu(e) d'émail présent dans ce produit dans un lave-vaisselle sans l'endommager. Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage, placez le gril/la plaque en fonte sur l'appareil à grand feu pendant 10 minutes pour brûler les résidus d'aliments avant de les placer (refroidis) dans le lave-vaisselle.

Réflecteurs

- Nettoyez les réflecteurs au savon et à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasifs !

Bac de récupération de graisses

- Nettoyez le bac de récupération de graisses au savon et à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasifs !

Corps de l'appareil

- Enlevez régulièrement l'excès d'huile ou de graisse du corps de l'appareil à l'aide d'un racloir souple en plastique ou en bois.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever entièrement la graisse.
  Si vous devez nettoyer complètement votre barbecue, utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse avec des poils en nylon.

Toutes les 5 ou 6 utilisations

- Effectuez un nettoyage plus poussé du corps de l'appareil.
- Utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive.
- Avant le nettoyage complet, retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs.
- Ne pas plonger les vannes ou les tubulures de gaz dans l'eau.
- Contrôlez et resserrez toutes les vis, boulons, etc.

Entretien

- **IMPORTANT** - Nous vous conseillons d'entretenir cet appareil après 100 heures d'utilisation ou tous les ans.

G46301&G56201-BBQ-Blooma-IM-FR-A5-06.indd 20 13-11-1 □□5:22

Dépannage

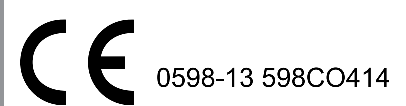
Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs ne s'allument pas lorsque j'utilise le système d'allumage	La bouteille de gaz est vide	Remplacez la bouteille vide
	Le régulateur est défectueux	Faites contrôler et remplacer le régulateur
	Les trous des brûleurs sont bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	Nettoyez les gicleurs ou tuyaux de gaz
	Le fil de l'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode ou du circuit d'allumage	Reconnectez le fil
	L'électrode ou le fil est endommagé	Changez l'électrode et le fil
	L'allumeur à pression est défectueux (pour les modèles avec allumage par bouton-poussoir)	Changez l'allumeur
	La pile ne fonctionne plus (pour les modèles avec allumage électronique)	Remplacez la pile par une pile neuve de type équivalent
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette	La bouteille de gaz est vide	Remplacez la bouteille vide
	Le régulateur est défectueux	Faites contrôler et remplacer le régulateur
	Les trous des brûleurs sont bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	Nettoyez les gicleurs ou tuyaux de gaz
Flamme faible ou retour de flamme (feu à l'intérieur du tube du brûleur – on entend un bruit de sifflement ou de bruissement)	La bouteille de gaz est trop petite	Utilisez une bouteille plus grande
	Les trous des brûleurs sont bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	Nettoyez les gicleurs ou tuyaux de gaz
	Temps venteux	Placez l'appareil dans un endroit plus protégé
Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner	Le robinet de gaz est bloqué	Remplacez le robinet de gaz

Service d'assistance

- Pour toute question ou fourniture de pièces de rechange concernant ce produit, veuillez appeler notre service d'assistance dont les coordonnées se trouvent sur le document des termes et conditions de garantie.

Caractéristiques techniques

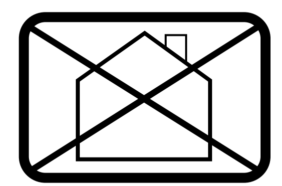
Importé par	: Castorama	
Référence fournisseur	: G46301 (641673)	G56201 (641669)
Débit nominal	: 3 x 3 kW	4 x 3 kW + 2.9 kW
Débit nominal massique	: Butane: 655 g/h Propane: 644 g/h	Butane: 1084 g/h Propane: 1065 g/h
Type de gaz et pression d'alimentation	: Butane (28~30mbar) Propane (37mbar)	Butane (28~30mbar) Propane (37mbar)
Diamètre des injecteurs	: 0.87mm	0.87mm (Principal) et 0.84mm (latéral)
Marquage des injecteurs	: 0.87	0.87&0.84



Catégorie et pays de destination :
Category I3 + (28-30/37) BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU,LV, PT, SK & SI
Le système a été conçu et fabriqué conformément aux normes européennes énumérées ci-dessous: EN 498 et EN 437 ainsi que ses modifications ultérieures (normes gaz). L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la directive Appareils à gaz 2009/142.

Avertissements

- Ces instructions visent à assurer votre sécurité. Consulter la notice avant l'utilisation, puis les conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

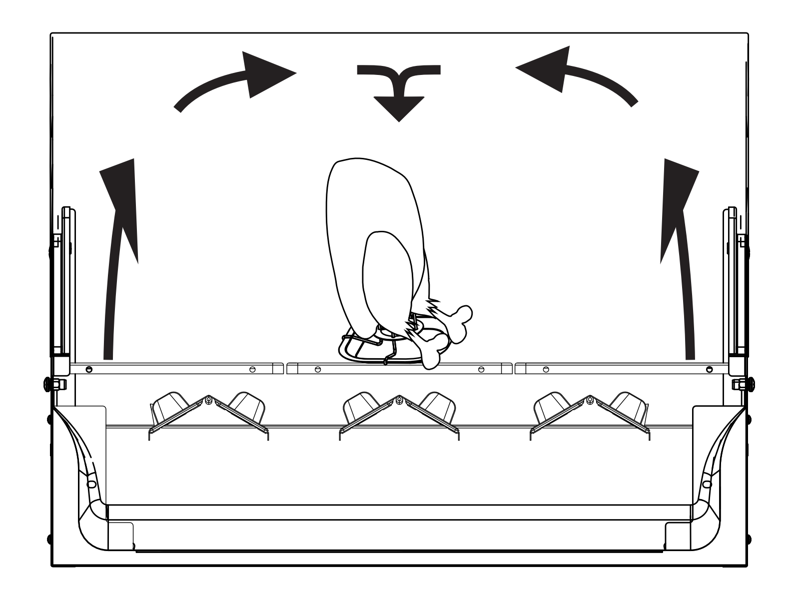


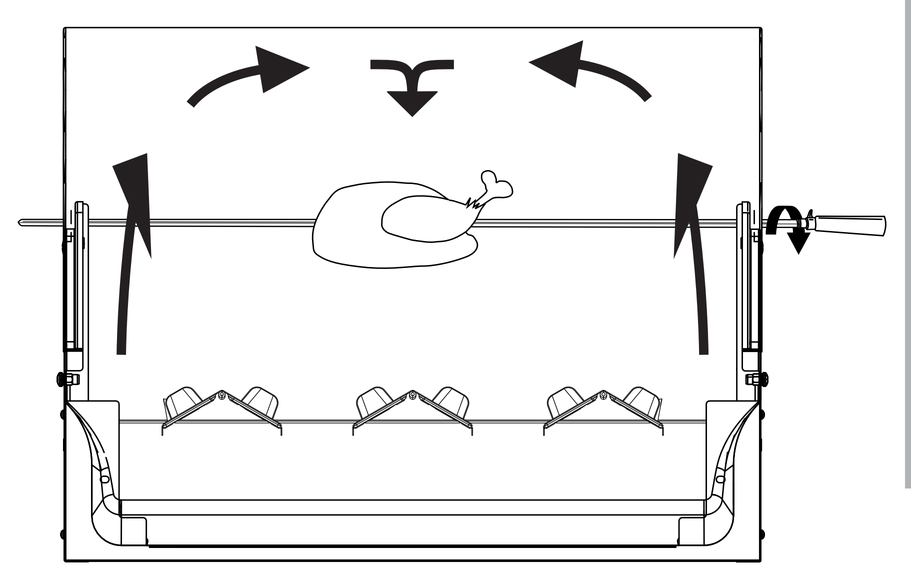
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés (exple : caravane, tente, appartement…) Risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- **ATTENTION :** UTILISATION A L'EXTERIEUR UNIQUEMENT, les barbecues ne doivent pas être utilisés dans des espaces fermés ou à l'intérieur de/sous un belvédère, ni dans toutes structures extérieures similaires en raison du dégagement de MONOXYDE DE CARBONE et des RISQUES D'INCENDIES.
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- **IMPORTANT :** assurez-vous que l'appareil est toujours placé et utilisé sur une surface ou un sol plan, HORIZONTAL et non inflammable afin de faciliter l'écoulement des graisses.
- Ce produit n'est pas prévu pour l'utilisation de charbon de bois ou de tout autre combustible de ce type.
- Ce produit n'est pas adapté à l'usage d'ustensiles en pierre de lave.
- (Pour les modèles équipés d'une tablette escamotable ou d'une tablette latérale pliable) Assurez-vous que la tablette/tablette latérale est entièrement déployée/ dépliée et verrouillée avant toute utilisation.
- Ne surchargez pas la tablette ou la tablette latérale. Respectez l'étiquette/les indications de limite de charge apposées sur l'appareil ou présentées dans le présent manuel.
- Effectuez le test de détection des fuites chaque année, et systématiquement lors du démontage, du remplacement de pièces et quand la bouteille de gaz est retirée ou remplacée. NEGLIGER CE POINT PEUT ENTRAINER DES BLESSURES SERIEUSES OU ENDOMMAGER LE BARBECUE.
- Toujours remplacer les pièces usées : ne pas utiliser l'appareil en cas de fuite, usure ou dommage.
- N'utiliser ni pétrole, ni white-spirit, ni liquide d'allumage, ni alcool ou autre produit similaire pour allumer l'appareil.
- Lors de l'allumage, le couvercle doit toujours être ouvert.

Avertissements

- **ATTENTION :** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- NE PAS cuisiner avec le couvercle abaissé lorsque les vannes sont sur grand feu, sous peine d'endommager votre appareil. Cuisinez sur petit feu si le couvercle est abaissé.
- NE PAS laisser la graisse ou les résidus d'aliments s'accumuler sur l'appareil ou à l'intérieur : RISQUE D'INCENDIE.
- Ne surchargez jamais la grille de cuisson : disposez les aliments uniformément sur la surface de la grille de cuisson, en maintenant une circulation d'air suffisante vers les brûleurs.
- Si vous percevez une odeur de gaz, arrêtez l'appareil, éteignez toutes les flammes et ouvrez le couvercle. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement une personne compétente résoudre le problème. NE PRENEZ PAS DE RISQUE !
- En cas de feu incontrôlable, débranchez immédiatement la bouteille de gaz, portez-la à l'écart des flammes et appelez les pompiers. NE PRENEZ PAS DE RISQUES !
- Assurez-vous qu'aucun aérosol n'est employé à proximité de cet appareil lors de son utilisation.
- La bouteille de gaz ne doit pas être entreposée à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.
- Ne jamais entreposer les bouteilles de gaz à l'intérieur des locaux.
- NE PAS modifier l'appareil. Toute modification de l'appareil est formellement interdite et peut se révéler très dangereuse et annule la garantie. Notamment, ne jamais démonter les injecteurs du produit.
- Ne pas lire ou ne pas observer ces instructions peut entraîner de graves blessures ou dégâts matériels.
- Les parties protégées du produit ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Cuisson indirecte





Rotisserie non fournie.

FR

Castorama France
BP 101 - 59175 Templemars
www.castorama.fr
N°Azur 0 810 104 104
Dites «Question» (prix appel local)

KHK-IMP PID 65242 C6